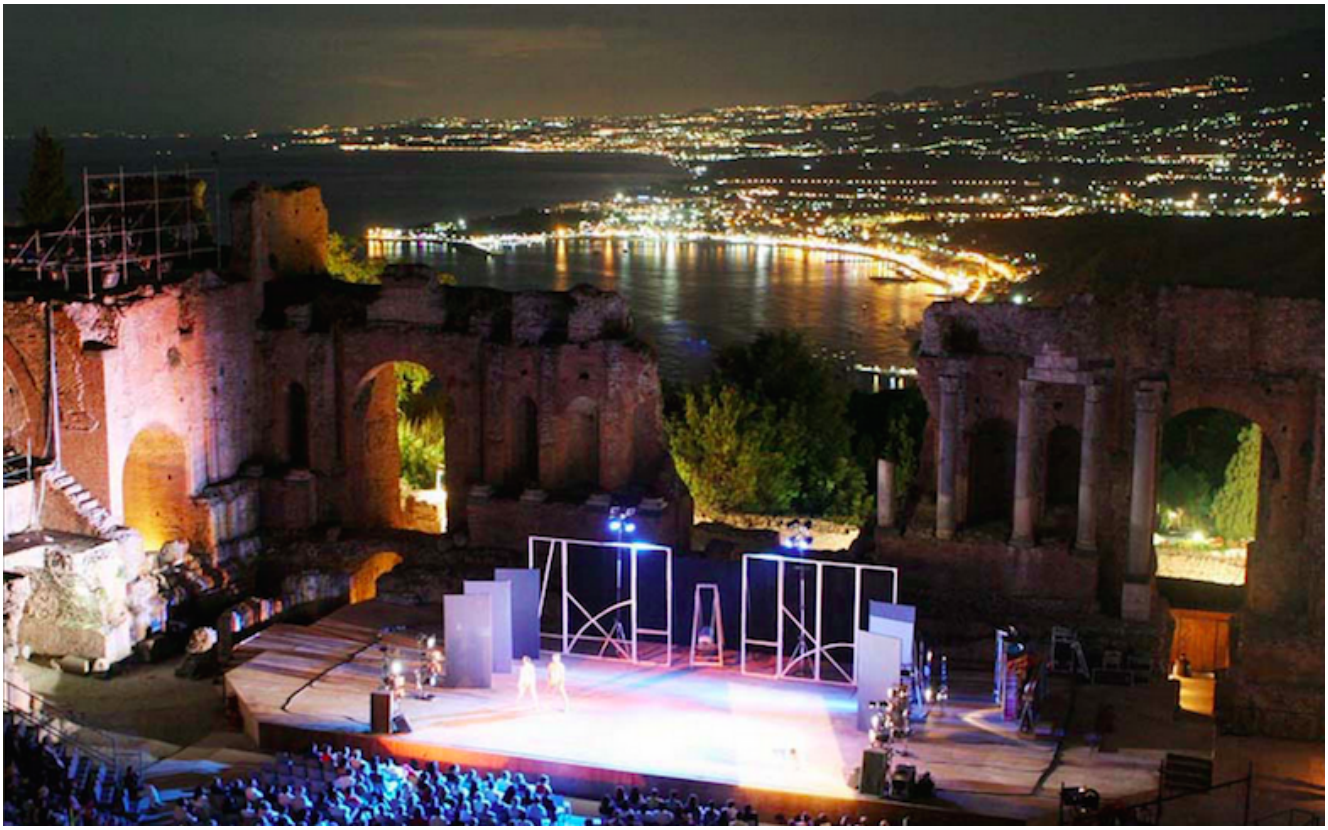
Taormina: le stelle illuminano il Teatro Antico e il ristorante Otto Geleng. Incontro con Chef ROBERTO TORO



Testo e Foto di Cesare Zucca – Taormina, Il 18 Luglio il meraviglioso **Teatro Antico** ha ospitato l'anteprima mondiale del film "**Devotion" di Giuseppe Tornatore**, prodotto da Dolce&Gabbana, con le musiche inedite di **Ennio Morricone**,



IL 19 è avvenuta la consegna dei **Cariddi e Maschere di Polifemo.** I vincitori: miglior fim **“Maria Solinha” di Ignacio Vilar,** migliori attori **Ruscen Vidinliev e Astrid Bergès-Frisbey.** Al tre volte Premio Oscar **Vittorio Storaro,** Taormina ha dedicato il **Cariddi d’Oro a**lla carriera.



Notte da sogno

Notti stellari e una stella (quella Michelin) sulla meravigliosa terrazza del **Belmond Grand Hotel Timeo** che ospita il ristorante **Otto Geleng** con le sue tavola preziose, argenti, cristalli, tovaglie ricamate a mano, una vista incomparabile della costa e la spettacolare cucina dello Chef **Roberto Toro** (che ci regala una ricetta!).

Toro, è approdato a Otto Geleng dopo una lunga permanenza a Copenhagen, dove lavorava di giorno e alla sera studiava danese: tre anni come *commis* al Noma e un anno all'Hilton, per poi passare al Louis XIII di Parigi e Alajmo.



Roberto, congratulazioni per la stella! Qual è la clientela di Otto Geleng?

Grazie, è stato veramente l’avverarsi di un mio sogno. La nostra clientela è davvero internazionale, per cui abbiamo in carta una grande diversità di proposte, La definirei una cucina di prodotti internazionali con un respiro meridionale, mediterraneo e con un tributo alla mia terra meravigliosa.





Il tuo piatto ‘signature’ ?

“Otto di Mare”, un piatto che racchiude all’interno otto tipologie di pesce che raccontano il mare della Sicilia: dal gambero rosso di Mazzara del Vallo, allo scampo di Acitrezza, si passa dalla cottura in olio a quella al vapore, alla piastra, il tutto completato con una zuppa di pesce che esalta i profumi e i sapori e i colori della Sicilia.



Hai del tempo libero per un weekend ?

Il lavoro che faccio ruba tanto tempo alla casa e alla famiglia, quindi amo dedicare le ore libere ai miei figli

Antonio e Salvatore.

Che auto guidi?

Una Audi. ma non sono un grande accanito di auto, mi serve giusto per gli spostamenti.



Un weekend fuori zona?

Vado spesso a Milano, punto nevralgico della culinaria italiana.

Ti documenti o vai alla ventura?

Mi documento e giro tra posti di nicchia.

Uno che ti ha colpito?

VUN di **Andrea Aprea**, secondo me, meritatamente stellato. La seppia alla diavola era fantastica.





Il tuo ristorante ha una stella Michelin: cosa ne pensi di certe battaglie TV tra chef stellati?

Indubbiamente la televisione ha ravvicinato le persone al cibo, ma penso che si siano superati certi limiti e che certe performance portino a una soglia surreale lanciando spesso messaggi distorti, che possono essere male interpretati da chi vorrebbe seguire questa carriera. Una cosa è il personaggio televisivo ben diverso da quello che c’è dietro in cucina, la sua gavetta, i suoi sacrifici, la sua continua ricerca di crescere.

Un piatto che ami solo se cucinato un’altra persona?

Gli spaghetti di moglie Maria. È di origine siciliana, (ride) beh così buoni non riesco a farli nemmeno io…
Cosa non entra nel tuo frigo di casa ?
Tutto quello che è in tubetto… maionese, ketchup, salse. Preferisco il mio ‘*home made*’…



Un ingrediente che ami?



I tenerumi, tipiche zucchine lunghe estive. Amano l’acqua e si trovano d’estate e i primi di autunno. Troverai tenerumi anche nel mio menu.

Anche nella tua ricetta?

Certamente, in un risotto con seppia e peperone crusco.

Volete scoprire la ricetta stellata di Roberto Toro?
Girate pagina, cliccate su Next>

RISOTTO CON SEPPIA, TENERUMI E PEPERONE CRUSCO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 320 g riso carnaroli riserva Gallo
- 500 g seppia
- 800 g zucchina bianca lunga
- 100 g foglie tenerumi
- 450 g cipolla bianca
- 150 g carota
- 100 g sedano
- 0,70 g concentrato di pomodoro
- 0,15 g nero di seppia
- 250 g pomodoro ciliegino
- 0,02 g aglio ·0,60 g peperone crusco
- 150 g lime
- 0,80 g pecorino siciliano
- 0,80 g burro
- Sale q.b
- Pepe q.b

PER IL BRODO VEGETALE: Pulire e tagliare a metà 150 g di cipolla e successivamente lasciar rosolare in padella fino raggiungere una lieve doratura. A questo punto aggiungere sedano, carota, pepe in grani e acqua fredda coprendo il tutto

per lasciar cuocere per circa 2 ore. Infine, filtrare il contenuto della padella e mantenere al caldo.
PER LA CREMA DI TENERUMI: Pelare le zucchine e tagliare a piccoli cubetti. Procedere tagliando a metà i pomodorini da mettere in un tegame su un filo d'olio evo e aggiungere 150 g di cipolla tagliata finemente. Lasciare rosolare per qualche minuto con l'aggiunta di mezzo spicchio d'aglio insieme alle zucchine precedentemente tagliate a cubetti. Coprire il tutto con il brodo vegetale, mescolare e lasciare cuocere per circa 30 min fino a quando il brodo vegetale non verrà assorbito del tutto. Successivamente riporre il contenuto all'interno di un frullatore e frullare aggiungendo dell'olio evo e foglie di tenerumi precedentemente sbollentate e passate in acqua fredda. Infine, filtrare il composto cremoso così ottenuto con uno chinoix. Aggiustare di sale e pepe e mettere da parte.
PER IL RAGU' DI SEPPIA: Pulire e tagliare 100 g di cipolla in brunoise piccolissima. Successivamente tagliare a piccoli cubetti 300 g di seppia. Riporre cipolla e seppia precedentemente tagliate all'interno di una padella con dell'olio evo e aggiungere il concentrato di pomodoro coprendo con acqua e mescolando il tutto. Lasciar cuocere per 30 min fino al restringimento del composto. Successivamente, fuori dal fuoco, aggiungere il nero di seppia e la scorza di lime grattugiata e amalgamare il tutto aggiustando di sale e pepe.



PER IL VELO DI SEPPIA: Riporre la rimanente quantità di seppia all’interno di un frullatore e frullare il tutto fino ad ottenere un composto vellutato ed omogeneo; stendere il composto tra due fogli di carta da forno e battere fino ad ottenere uno strato sottile. Riporre in forno a vapore e lasciar cuocere a 80 °C per 8 min. Successivamente lasciar raffreddare e con l’aiuto di un coppa pasta (dal diametro di 14 cm) ricavare quattro veli dalle dimensioni circolari.
PER IL RISOTTO: Tagliare la restante cipolla e rosolare fino ad ottenere una lieve doratura; aggiungere il riso e continuare la tostatura per circa 5 min aggiungendo mano a mano del brodo vegetale caldo. A metà cottura aggiungere la crema di zucchine e ultimare aggiungendo altro brodo qualora fosse necessario. Aggiungere al composto così ottenuto del burro, pecorino siciliano, succo di lime, sale e pepe e mantecare il tutto.
PER L’IMPIATTAMENTO: Con l’aiuto di un coppapasta disporre il risotto sul fondo del piatto e aggiungere sopra del ragù di seppia. Coprire il tutto con il velo di seppia e terminare il piatto con il peperone crusco precedentemente frullato fino ad ottenere una polvere.

INFO
Otto Geleng
Belmond Grand Hotel Timeo



Cesare Zucca
Travel, food & lifestyle.
Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l’America e si concede evasioni in Italia e in Europa.
Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, ‘ruba’ le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile ‘Turista non Turista’

For the english version click *Next*> below



Taormina, Sicily, Italy

On July 18th and 19th the wonderful Ancient Theater hosted the world premiere of the film “Devotion” by **Giuseppe Tornatore,** produced by Dolce & Gabbana, with the unreleased music by **Ennio Morricone** and the three-time Oscar winner **Vittorio Storaro.** The stars illuminated these dream nights, while a star (the Michelin one) shines on the wonderful terrace of the **Belmond Grand Hotel Timeo** which houses the **Otto Geleng** restaurant with its precious tables, silver, crystals, hand-embroidered tablecloths, an incomparable view of the coast and the spectacular cuisine of **Chef Roberto Toro.**



Toro landed in Otto Geleng after a long stay in Copenhagen, where he worked during the day and studied Danish in the evening: three years as commis at Noma and one year at Hilton, before moving to Louis XIII in Paris and Alajmo.



Roberto, congratulations on the star! Who is Otto Geleng's clientele?

Thank you, it was truly a dream come true. Our clientele is truly international, so we have a great diversity of proposals on the menu, I would call it a cuisine of international products with a southern, Mediterranean breath and a tribute to my wonderful land.

Your signature dish?

"Otto di Mare", a dish that contains eight types of fish that tell the story of the Sicilian sea: from the red shrimp of Mazzara del Vallo, to the shrimp of Acitrezza, it goes from cooking in oil to steaming, to the plate , all completed with a fish soup that enhances the scents and flavors and colors of Sicily.



Do you ever have free time for a weekend?
The work I do steals a lot of time from home and family, so I love to dedicate the free hours to my children Antonio and Salvatore.

What about a weekend out of the area?
I often go to Milan, the nerve center of Italian cuisine.
Do you document yourself or do you go to fortune?
I document myself and go around niche places.
One that hit you?
VUN by Andrea Aprea, two stars, in my opinion, well deserved. Deviled cuttlefish was fantastic.
Your restaurant has a Michelin star: what do you think of thoseTV battles between starred chefs?
Undoubtedly, television has brought people closer to food, but I think that certain limits have been exceeded and that certain performances lead to a surreal threshold, often sending distorted messages, which can be misinterpreted by those who would like to follow this career. One thing is the TV personality quite different from what is behind in the kitchen, his apprenticeship, his sacrifices, his continuous search to grow.





A dish that you love only if done by another person?
The spaghetti of wife Maria. It is of Sicilian origin, (laughs) well, so I can’t make them either …
What does not fit in your home fridge?
Everything in a tube … mayonnaise, ketchup, sauces. I prefer my ‘home made ‘…

An ingredient you love?

The *tenerumi*, typical long summer zucchini. They love water and are found in summer and early autumn. You will also find tenerumi on my menu.

Even in your recipe?

Of course, in a risotto with squid and ‘crusco’ pepper

RISOTTO WITH SQUID, TENERUMI AND ‘CRUSCO’ PEPPERS



INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

320 g Carnaroli rice with Gallo reserve

500 g squid

800 g long white courgette

100 g soft leaves

450 g white onion

150 g carrot

100 g celery

0.70 g tomato paste

0.15 g squid ink

250 g cherry tomato

0.02 g garlic0.60 g pepper crusco
150 g lime
0.80 g Sicilian pecorino
0.80 g butter
Salt to taste
Pepper as needed

FOR THE VEGETABLE BROTH: Clean and cut 150 g of onion in half and then brown in a pan until lightly browned. At this point add celery, carrot, peppercorns and cold water, covering everything to cook for about 2 hours. Finally, filter the contents of the pan and keep warm.
FOR THE CREAM OF TENERUMI: Peel the zucchini and cut into small cubes. Proceed by cutting the tomatoes in half to put in a pan on a drizzle of extra virgin olive oil and add 150 g of finely chopped onion. Leave to brown for a few minutes with the addition of half a clove of garlic together with the courgettes previously cut into cubes. Cover everything with the vegetable broth, mix and cook for about 30 min until the vegetable broth is completely absorbed. Then place the contents inside a blender and blend by adding extra virgin olive oil and leaves of previously blanched softeners and pass in cold water. Finally, filter the creamy mixture thus obtained with a chinoix. Season with salt and pepper and set aside.
FOR THE RIPE OF SQUID Clean and cut 100 g of onion in very small brunoise. Then cut 300 g of squid into small cubes. Place the onion and squid previously cut into a pan with extra virgin olive oil and add the tomato paste by covering with water and mixing everything. Leave to cook for 30 minutes until the mixture shrinks. Then, off the heat, add the cuttlefish ink and the grated lime zest and mix everything with salt and pepper.
FOR THE VEIL OF SQUID: Place the remaining amount of cuttlefish inside a blender and blend everything until a velvety and homogeneous mixture is obtained; spread the mixture between two sheets of baking paper and beat until a

thin layer is obtained. Place in a steam oven and cook at 80 ° C for 8 min. Then allow to cool and with the help of a pasta bowl (with a diameter of 14 cm) make four circular-sized plies.
FOR THE RISOTTO: Cut the remaining onion and brown until lightly browned; add the rice and continue toasting for about 5 minutes, adding hot vegetable stock gradually. Halfway through cooking add the courgette cream and finish adding more broth if necessary. Add some butter, Sicilian pecorino cheese, lime juice, salt and pepper to the mixture and mix everything.
FOR IMPACTING: With the help of a pastry cutter, arrange the risotto on the bottom of the plate and add squid ragout on top. Cover everything with the squid film and finish the dish with the previously blended sweet pepper until a powder is obtained.
INFO
Otto Geleng
Belmond Grand Hotel Timeo



Cesare Zucca
Travel, food & lifestyle.
Milanese by birth, Cesare lives between New York, Milan and the rest of the world. He travels up and down America, Europe and, of course, Italy.
He likes to photograph and narrate cities, cultures, lifestyles among discover traditional and innovative gastronomic delights. Cesare meets and interviews top chefs from all over the world, ‘stealing’ their recipes and telling everything in the ‘Non-Tourist’ style that his blog calls ‘Turista non Turista’